C/2025/2612

2025.5.5.

Egy földrajzi árujelzőhöz kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele ([1])

(C/2025/2612)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Mozzarella di Gioia del Colle”

EU-szám: PDO-IT-02384-AM01 – 12.2.2025

1. **A termék neve**

„Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi árujelző

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

MASAF

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti standard módosításnak minősülnek, mivel nem járnak az elnevezésnek vagy az elnevezés használatának megváltoztatásával, sem a kapcsolat megváltozásának kockázatával, és nem vonnak maguk után semmiféle korlátozást a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A nyersanyagra vonatkozó módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti*

A módosítás a tej feldolgozási idejére vonatkozik

A módosított mondat a következő:

„Az utolsó fejéstől számított negyvennyolc órán belül fel kell dolgozni.”

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Indokolás

A módosítással érintett leírásban az első fejés szerepelt.

Erre a módosításra azért van szükség, mert az előző megfogalmazás szerint a szombat délelőtt begyűjtött, a péntek esti első fejést (pl. 17:00) és a szombat délelőtti fejést tartalmazó tétel nem használható fel, mivel a tejüzem működési igényei miatt (vasárnap nem történik feldolgozás) a feldolgozásra hétfő reggel (4.00 óra), azaz az első fejés után 59 órával kerül sor. A módosítás azt jelenti, hogy a szombaton (utolsó fejés reggel 6 órakor) gyűjtött tételt is fel lehet dolgozni hétfőn (4:00 órakor), mivel az utolsó fejés utáni 48 órán belül van.

A módosítás nem befolyásolja a feldolgozott tej minőségét, és elhárítja a tenyésztők gazdasági kárait.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. *A termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok módosítása a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum 3.6 pontját érinti*

A módosítás a címkén szereplő információk egyikét érinti.

Konkrétan a következő szavak törlésére kerül sor:

„....és az előállítás dátumát,.....”

A módosítás egyetlen célja, hogy a címkén feltüntetett különböző dátumok ne keltsenek zavart a fogyasztóban, és egyértelműbben kihangsúlyozásra kerüljön a termék lejárati ideje. Ezenkívül fontos szempont, hogy a logisztikai folyamatok miatt a termék legkorábban a gyártástól számított 4-5 napon belül kerülhet a nagykereskedelem polcaira. Ez az áru szállításához és elhelyezéséhez szükséges idő megnehezíti a fogyasztó számára annak megértését, hogy friss mozzarelláról van szó, mivel a termék csak a gyártás után 4-5 nappal lesz számára elérhető.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSUTT NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZER

0406 – Sajt és túró

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Mozzarella di Gioia del Colle” egy friss gyúrt sajt, amely kizárólag teljes tehéntejből és savas starterkultúrával készült. A sajt jellegzetességei:

a) Kémiai összetétele (az értékek a friss sajtra vonatkoznak): laktóz ≤ 0,6 %, tejsav ≥ 0,20 %, nedvességtartalom 58–65 %, zsírtartalom 15–21 % nedves alapon mérve.

b) Az íze kissé az aludttejre emlékeztet, amelyet az erjedésnek vagy a savanyú savónak köszönhető kellemes utóíz kísér (a frissen készített sajtokban erőteljesebben érezhető), továbbá savanyú tejes aroma egészít ki, amelyhez néha nyomokban enyhe vajíz társul.

c) Nem tartalmaz tartósítószereket, adalékanyagokat és technológiai segédanyagokat.

A „Mozzarella di Gioia del Colle” felülete sima vagy finoman rostos. A sajt fényes, nem ragacsos és nem hártyás. Fehér sajt, az évszaktól függően az árnyalata lehet kissé szalmasárgás. Felvágva a sajt állaga ruganyos, és nem lehetnek rajta hibák. A felvágott sajtból kis mennyiségben fehér savónak kell szivárognia.

A „Mozzarella di Gioia del Colle” háromféle formában készül: kerek, csomókba csavart és fonatba tekert. A formától és a mérettől függően egy adag tömege 50 g és 1 000 g között változik. A sajtot tartósító folyadékba áztatva forgalmazzák (víz, amelyhez sót adhatnak és kissé megsavanyíthatják).

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A szarvasmarhák takarmánya tartalmazhat gabonaalapú (kukorica, árpa, búza, zab) és pillangósvirágúakon alapuló (szója, disznóbab, lóbab, takarmányborsó) koncentrátumokat, lisztet vagy pelyheket, amelyeket kiegészítő takarmányként adnak az állatoknak. A szentjánoskenyeret és a gabonafeldolgozás melléktermeit – közönséges búza korpája és darája, durumbúza darája – is fel lehet használni, feltéve, hogy azok nem haladják meg a szárazanyag 40 %-át. Végül a szarvasmarhák takarmányát ki lehet egészíteni vitaminokkal és komplex ásványi anyagokkal.

Annak érdekében, hogy ne veszélyeztessék „Mozzarella di Gioia del Colle” sajtnak a helyi térséghez fűződő kapcsolatából adódó minőségi jellemzőit, a szarvasmarhák takarmányozásához használt termékek legalább 60 %-ának a 4. pontban leírt területről kell származnia. Ezt a százalékos követelményt úgy teljesítik, hogy a meghatározott területen lévő rétekről származó füvet és/vagy szénát használják fel. A takarmánynak ez az a része, amely összefüggésben van az emészthető rostokkal, amelyeket összefoglalóan „takarmányként” határoznak meg (fű és/vagy széna, legelő stb.), és ennek nagy hatása vagy a tej kémiai és érzékszervi jellemzőire.

A földrajzi, talajtani és éghajlati feltételek miatt a földrajzi terület sohasem volt – és sohasem lesz – alkalmas gabona, például kukorica vagy olajnövények, például szója termesztésére, amelyből fehérjetakarmányt lehetne készíteni. Mivel ezeket a takarmányokat nem lehet a térségből származó jó minőségű takarmányokkal helyettesíteni, meg kell engedni a kívülről behozott kiegészítő koncentrátumok és takarmányok használatát. Ezeket a termékeket az állatok bendője könnyen le tudja bontani és fel tudja oldani (a szemcseméret kisebb mint 0,8 cm, vagyis nem képes stimulálni a bendő összehúzódását), így energiát (elsősorban a szénhidrát-tartalékokból, például a keményítőből) és azonnal rendelkezésre álló fehérjéket biztosítanak a bendő mikrobiomja számára. Mivel azonban a szerepük a mikrobiomot támogató fiziológiai funkcióra korlátozódik, nincs hatásuk a tej vagy a mozzarella sajt tulajdonságaira. Ezért a ténylegesen lehetséges ideig (150 nap) kötelező legeltetés és a területen előállított takarmányokban gazdag táplálék – amelyek a takarmányozás szempontjait képezik – segítenek meghatározni a nyersanyag és a késztermék kémiai és érzékszervi tulajdonságait. Így ezek a nyersanyaghoz, a késztermékhez és a területhez kapcsolódó két alapvető elemet alkotják.

A sajtkészítéshez kizárólag nyers, két különböző fejésből származó tehéntejet, esetleg hőkezelt vagy pasztőrözött tejet használnak.

A sajt a tradicionális módszerek szerint készül, amelynek során savas starterkultúrát alkalmaznak.

A „Mozzarella di Gioia del Colle” elkészítéséhez használt tej a Bruna [barna], Frisona [fríz], Pezzata Rossa [tarka] vagy jersey fajtához tartozó szarvasmarhákból vagy azok keresztezéseiből származik, ahol a tejelő teheneknek adott teljes szárazanyag legalább 60 %-a a sokféle vegetációt kínáló rétekről származó fű és/vagy széna.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A termelési folyamat minden lépésére: – a szarvasmarhák tenyésztése és fejése, a tej összegyűjtése és feldolgozása, magának a sajtnak az elkészítése – a 4. pontban leírt földrajzi területen kerül sor.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Mozzarella di Gioia del Colle” különböző tömegű csomagolásokban és/vagy egyéni kiszerelésekben hozható forgalomba. A sajtot tartósító folyadékba áztatva forgalmazzák (víz, amelyhez sót adhatnak és kissé megsavanyíthatják).

Mivel olyan friss termékről van szó, amely hajlamos gyorsan megromlani, a „Mozzarella di Gioia del Colle” sajtot ugyanazon a helyen kell csomagolni, ahol készítették, a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Mozzarella di Gioia del Colle” forgalmazásához használt csomagolásra rá kell nyomtatni a logót (1. ábra).

Az 1. ábrán bemutatott logót kiemelt helyen, a címkézés vagy a csomagolás felső oldalán, valamint az oldalain kell elhelyezni. Az 1. ábrán bemutatott logónak az önállóan csomagolt kiszerelések mindkét oldalán látszania kell.

1. ábra

Logó



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A termelési terület a következő településekre terjed ki: Bari megyében: Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle, Turi; Taranto megyében: Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola; valamint Matera település egy része, amely Altamura, Santeramo in Colle és Laterza településekkel határos, és az SS 99 és SS 7 főutak határolják.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A sajt előállításának földrajzi területe Bari és Taranto tartományok egyes területeit öleli fel a Murgia-fennsíkon, ahol sok tejgazdaság működik (a II. Frigyes kezdeményezésére létesített „masserie delle vacche” [tehéngazdaságok]). Ezen a területen, ahol a mezőgazdasági üzemek és tejtermelő gazdaságok elég közel vannak egymáshoz (sok esetben még ugyanazon a telepen is), hosszú időre visszanyúló helyi szokás, hogy a tehéntejből mozzarellát készítenek: már 1885-ös források is említik „az Apuliában készített különleges mozzarellát” a L’ Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali [A mezőgazdasági Olaszország, a vidéki lakosság morális és gazdasági fejlődésével foglalkozó folyóirat] (Redaelli, Milánó) című kiadványban. A térség egyes földrajzi, talajtani és éghajlati sajátosságain túl a földrajzi területet ősi sajtkészítési tradíciója teszi egyedülállóvá, amely kiállta az idők próbáját, és nemzedékről nemzedékre szállt át. Mindkét kitételnek nyilvánvaló hatása van a tej és a sajt jellemzőire, és e tényezők kapcsolják össze a „Mozzarella di Gioia del Colle” sajtot a földrajzi területtel.

Elsősorban a tej fizikai-kémiai tulajdonságai és táplálkozási jellemzői vannak összefüggésben a területtel, mégpedig az állatok takarmányozásán és azokon az általánosabb környezeti feltételeken keresztül, amelyek között tenyésztik őket. Köztudott, hogy a tej összetétele általában szorosan összefügg a tenyésztéstechnikai feltételekkel, amelyek között az állatok élnek, és hogy az illékony vegyületek típusa nagyon fontos az összetétel szempontjából. A tej aromás jellemzői ezektől az anyagoktól függenek, amelyek egyrészt az állatok anyagcseréje nyomán, részben pedig a környezetnek köszönhetően jönnek létre. A környezetből származó illékony vegyületek az emésztőrendszeren (kérődzésen) vagy a tüdőn (belélegzés) keresztül juthatnak be a tejbe. A „Mozzarella di Gioia del Colle” OEM előállításának földrajzi területén a földrajzi, talajtani és éghajlati feltételek olyan természetben előforduló és termesztett növényfajták kiválasztódásához vezettek, amelyek ellenállóak a félsztyeppés környezetre jellemző forró, száraz körülményekkel szemben. A természetes vegetáció főként szárazságkedvelő növényekből áll, amelyek között olyan illatos fűféléket találunk, mint a Timus striatus, a pálcakóró (Ferula communis) és az édeskömény (Foeniculum vulgare). Ezek a növények – és általában a szárazságkedvelő vegetáció – különösen nagy mennyiségben tartalmaznak polifenolokat, terpéneket, karbonil vegyületeket és más illékony anyagokat, amelyek közvetlenül vagy közvetve befolyásolhatják a tej zamatát. Ez a hatás akkor közvetlen, ha az anyagok változatlanul tevődnek át, és

közvetett, ha prekurzorként hatnak más illékony metabolitokra, és befolyásolják az illatot. Az állatok állandóan a környezetben vannak, ami kedvez annak, hogy az aromás tulajdonságokkal rendelkező illékony elemek beleolvadjanak a tejbe, különösen az év bizonyos időszakaiban. Összességében tehát a kötelező legeltetés és a térségben termelt takarmányban gazdag táplálék garantálja a tej egyedi tápértékbeli és funkcionális jellemzőit, például a lipidprofilját és illékonyvegyület-tartalmát. A helyi környezeti feltételek és az állattenyésztési módszerek fontos szerepet játszanak a tej mikrobiomjának alakulásában. Mindezek a tényezők együttesen jelentős hatást fejtenek ki a „Mozzarella di Gioia del Colle" érzékszervi jellemzőire.

Ami a feldolgozási technika hatását illeti, csak az ősi, tradicionális módszer teszi lehetővé a friss tej felhasználását és a helyben készült savó hozzáadását (starterkultúra). A tejhez hozzáadott savas starterkultúra egy újabb kapcsolatot jelent a helyi térséggel: ugyanúgy készítik, ahogyan a régmúlt időkben készítették. Az előző napi megsavanyított savót használják fel, lehetővé téve, hogy feldúsuljon a tejtermékre jellemző tejenzimekkel. Ezek a kitételek biztosítják a szoros kapcsolatot a földrajzi területtel, mivel ezek határozzák meg, hogy a mikrobiológiai elemek többsége szintén helyi legyen. A mikrobiális komponens fontos szerepet játszik az érzékszervi tulajdonságokban, mivel ez felel a termék „másodlagos aromájának" kialakulásáért. A savas starterkultúra helyi mikrobiológiai profilját részben annak a tejnek a jellemzői adják, amelyből előállítják, de sokkal fontosabb az elkészítési módszer és az a környezet, amelyben a kultúra kifejlődik. A savas starterkultúrában lévő „honos mikroorganizmusok keveréke" a termelési folyamat minden szakaszában jelen van, naponta bekerül a tejbe és így a késztermékbe is, így tartva fenn az állandó kapcsolatot a földrajzi területtel. A sajtkészítők által a kádban tárolt savó kezelésére, az aludttej érlelésére és az ezt követő keverési folyamatra használt módszerek együttese egy újabb jellegzetes kapcsolatot teremt a földrajzi területtel. Lényegében mindezeknek a feldolgozási paramétereknek a kombinációja hatást gyakorol az amúgy is egyedi mikrobiális ökoszisztémára, és ezzel formálja a fermentáció folyamatát. E tekintetben megkerülhetetlen a sajtkészítők szakértelme, mivel ez teszi lehetővé, hogy mikrobák egyedülálló és megismételhetetlen módon fejlődjenek, sajátos érzékszervi tulajdonságokkal ruházva fel a mozzarellát. Az ízt illetően ez a fermentációs technika savanykás zamatot és kellemes élesztős utóízt ad a terméknek, amely a frissen készült sajtoknál karakteresebb. A sajtkészítési eljárás során keletkező aroma összeolvad a tej zamatával, azaz a fermentáció során keletkező aromával („másodlagos aroma"), amely friss tejes, vajas és savas ízeket teremt, valamint a nyersanyag aromájával („elsődleges aroma"), amely jellegzetesen kifinomult növényi és állati tónusokat hordoz. Összefoglalva tehát az elsődleges aroma a szarvasmarhák tenyésztésének körülményeit tükrözi, ahol fontos szerepet játszik a helyi takarmányon (friss takarmányon vagy szénán) alapuló etetés, a másodlagos aroma pedig a helyi mikrobiommal van összefüggésben.

Az állattenyésztési és sajtkészítési módszerek által formált sajátos jellemzőkön túl szerepet játszanak a környezeti, történelmi és kulturális hatások is. A tájnak (Natura 2000), a helyi geológiának (Puglia Murgia-fennsíkja krétakori mészkőből, sziklás kibúvásokból és vékonyabb agyagrétegből áll) és az éghajlatnak mind-mind jelentősége van. A termék és az alkalmazott gazdálkodási típus között mélyen gyökerező történelmi és kulturális kapcsolat van: a főként családi üzemeltetésű kis- és közepes méretű állattenyésztő gazdaságok működését a helyi szokások szerint szervezik meg, így a szarvasmarhákat hosszú ideig legeltetik. Végezetül pedig rengeteg bizonyíték van arra, hogy a mozzarella szerepet kapott Gioia del Colle történelmében, ideértve az Istituto Luce által Gioia del Collében 1950. augusztus 28-án készített dokumentumfilmet is. Más feljegyzések szerint a huszadik század korai évtizedeiben „egy Clemente Milano nevű gazda alpesi barna szarvasmarhát tartott, és ő volt az első, aki az állományából lefejt tejet a mozzarella néven ismert különleges friss tejtermék készítésére használta fel" (Gioia del Colle, oggi [Gioia del Colle ma], szerkesztette Giovanni Bozzo, Japigia Editrice, Bari, 1970.). Giovanni Carano Donvito egyik 1922-es cikke megemlíti, hogy „[...] a »Mozzarella di Gioia (del Colle)« nagyra értékelt, keresett és bőkezűen megfizetett termék volt a római és nápolyi piacon, valamint Bariban, Tarantóban, Leccében, Foggiában és más kisebb városokban" (La riforma sociale [Szociális reform], F.S. Nitti, L. Roux és L. Einaudi, Roux e Viarengo, Torino). Végezetül pedig arra is vannak források, hogy az 1960-as évek óta rengeteg helyi eseményt szerveztek azzal a céllal, hogy növeljék a mozzarella elismertségét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F2%252FD.820f2a0d5824dbf22170/P/BLOB%3AID%3D3340/E/pdf?mode=download